5.5 Ordenación turística de Restaurantes y Cafeterías en Galicia

CAPITULO I
Disposiciones de Carácter General

Ámbito de Aplicación (Art.1)

Casas de Comida:..... ☐
Restaurantes:..... ☐
Cafeterías:..... ■

Casas de Comidas (Art. 5)

Restaurantes que reúnen características especiales de edificación, singularidad y antigüedad de acuerdo con su localización geográfica. Esta denominación se obtiene tras autorización administrativa ofertando mayoritariamente platos, vinos y bebida típicamente gallegos a mayores de cumplir los requisitos generales previsto en esta norma.

Restaurantes (Art. 3)

Los restaurantes son aquellos establecimientos que disponen de cocina y comedor con el fin de ofrecer comidas y cenas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.
A efectos normativos, se considerarán parte de los restaurantes las áreas anexas a estos, tales como terrazas y jardines.

CLASIFICACIÓN (Art.4): (De acuerdo a sus instalaciones y servicios)

1. Un Tenedor:..... ☐
2. Dos Tenedores:..... ☐
3. Tres Tenedores: ..... ☐
4.- Cuatro Tenedores:..... ☐
5.- Cinco Tenedores (o de Lujo)..... ☐

REQUISITOS DE LOS RESTURANTES SEGÚN SU CATEGORIA (Art.6)			
CONCEPTO	**DISPOSICIONES DECRETO**		**PROYECTO**
Restaurantes de Cinco Tenedores o de Lujo	Entrada de clientes independiente a la del personal y mercaderías		
	Vestíbulo o sala de espera con servicio de bar.		
	Guardarropa		
	Climatización		
	Teléfono de uso publico en cabina aislada, además de servicio telefónico en todas las mesas		
	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente, toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta 50 Plazas: Dos lavados y dos inodoros cada uno.	
		Mas de 50 Plazas: Por cada 25 plazas más o fracción, un lavabo mas y un inodoro mas por cada uno.	
	Los servicios higiénicos del personal tendrán armarios roperos y aseos con ducha		
	Ascensor: Solo cuando el establecimiento esté situado en la segunda planta u otra superior del edificio		
	Escalera de servicio. Solo cuando el establecimiento tenga mas de una planta		
	Aparcamiento propio o servicio de guardacoches		
Restaurantes de Cuatro tenedores.	Entrada de clientes independiente a la del personal y mercaderías		
	Vestíbulo o sala de espera con servicio de bar.		
	Guardarropa		
	Climatización		
	Teléfono de uso publico en cabina aislada		
	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente, toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta 60 Plazas: Dos lavados y dos inodoros cada uno.	
		Mas de 60 Plazas: Por cada 50 plazas más o fracción, un lavabo mas y un inodoro mas por cada uno.	
	Los servicios higiénicos del personal tendrá a disposición de estos aseos con ducha		
	Ascensor: Solo cuando el establecimiento esté situado en la tercera planta u otra superior del edificio		
	Escalera de servicio. Solo cuando el establecimiento tenga mas de una planta		
	Aparcamiento Propio o Concertado		
Restaurantes de Tres	En la horas en que el establecimiento este abierto al publico, los proveedores no podrán utilizar el mismo acceso que la clientela		
	Guardarropa		
	Calefacción y Refrigeración		
	Teléfono a disposición de los clientes		

Tenedores.	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente, toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta 60 Plazas: Dos lavados y dos inodoros cada uno	
		Mas de 60 Plazas: Por cada 50 plazas más o fracción, un lavabo mas y un inodoro mas por cada uno	
	Servicios higiénicos de personal		
Restaurantes de Dos Tenedores.	La entrada de clientes no podrá ser utilizada durante las horas de servicio de comidas como entrada de mercaderías		
	Guardarropa		
	Calefacción		
	Teléfono a disposición de los clientes		
	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta 75 Plazas: Un lavabo y un inodoro cada uno	
		Mas de 75 Plazas: Por cada 50 plazas más o fracción, un lavabo mas y un inodoro mas por cada uno	
Restaurantes de Un Tenedor.	La entrada de clientes no podrá ser utilizada durante las horas de servicio de comidas como entrada de mercaderías		
	Calefacción		
	Teléfono a disposición de los clientes		
	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta100 Plazas: Un lavabo y un inodoro cada uno	
		Mas de 100 Plazas: Por cada 75 plazas más o fracción, un lavabo mas y un inodoro mas por cada uno	

Cafeterías (Art. 7)

Son aquellos establecimientos que en una misma unidad espacial disponen de barra y servicios de mesa, careciendo de comedor.
Se consideraran como parte de la cafetería las áreas anexas a estas, tales como terrazas y jardines.

CLASIFICACIÓN (Art.8):

1.- Una taza:..... ■
2.- Dos Tazas:..... □
3.- Tres Tazas: ..... □

REQUISITOS DE LAS CAFETERÍAS SEGÚN SU CATEGORIA (Art. 8)			
CONCEPTO	**DISPOSICIONES DECRETO**		**PROYECTO**
Cafeterías de Tres Tazas	Entrada de clientes independiente a la del personal y mercaderías		
	Vestíbulo o sala de espera con servicio de bar.		
	Guardarropa		
	Calefacción y Refrigeración		
	Teléfono de uso publico en cabina aislada		
	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta 50 Plazas: Dos lavabos y dos inodoros cada uno.	
		Mas de 50 Plazas: Por cada 50 plazas más o fracción, una pieza mas de cada uno.	
	Servicios higiénicos de personal		
Cafetería de Dos Tazas.	Entrada de clientes independiente a la del personal y mercaderías		
	Calefacción		
	Teléfono a disposición de los clientes		
	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta 75 Plazas: Un lavabo y un inodoro cada uno.	
		Mas de 75 Plazas: Por cada 75 plazas más o fracción, una pieza mas de cada uno.	
	Servicios higiénicos de personal		
Cafetería de Una Taza.	Teléfono a disposición de los clientes		CUMPLE
	Los servicios higiénicos de la clientela deben ser independientes para hombres y mujeres, disponer de agua caliente y fría, papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina, además de:	Hasta 100 Plazas: Un lavabo y un inodoro cada uno.	CUMPLE
		Mas de 100 Plazas: Por cada 75 plazas más o fracción, una pieza mas de cada uno	

CAPITULO II

DISPOSICIONES COMUNES A RESTAURANTES Y CAFETERÍAS		
CONCEPTO	**DISPOSICIONES DECRETO**	**PROYECTO**
Cocinas y servicios Higiénicos (Art. 16º)	Las cocinas y servicios higiénicos, deberán estar convenientemente aislados del comedor y áreas de consumición.	CUMPLE
	El acceso a los servicios higiénicos, estará constituido por dobles puestas, con corredor entre ellas o construido de manera que no sea posible ver el interior desde el exterior cuando se produzca la apertura de las puertas.	CUMPLE
	Las puertas de acceso a los servicios higiénicos, estarán dotadas de un sistema que permita su cierre automático.	CUMPLE